

Miel de Chilca del Delta del Paraná

Caracterización de mieles del Delta

La caracterización de la miel constituye una forma de diferenciar, que permite agregar valor al producto y acceder a nuevos mercados. Para esto se tienen en cuenta las características físicoquímicas, polínicas y sensoriales de las mieles de un lugar, durante un mínimo de tres temporadas. Los análisis se referencian al Código Alimentario Argentino, el Codex Alimentarius de uso internacional, las resoluciones de la SAGPyA y las Normas IRAM de uso vigente en Argentina.



«
flores
femeninas

»
flores
masculinas



Las chilcas son plantas arbustivas muy nectaríferas, pertenecientes a varias especies, que crecen en terrenos altos, no anegables. Algunas especies florecen en primavera, pero la mayoría lo hace a fines del verano y en otoño. Entre 2008 y 2023 se estudiaron 53 muestras de mieles del Delta con 45 a 90 % de polen Tipo *Baccharis*, de los géneros *Baccharis* y *Urolepis*.

EEA Delta

eeadelta@inta.gov.ar
FB | intadelta
TW | @eeadelta

Contacto

lauguri@gmail.com
lopez.valeria@inta.gov.ar

Caracterización de mieles de Chilca

El bajo Delta del Río Paraná se caracteriza por la presencia de numerosas especies de importancia apícola, entre ellas se encuentran varias especies del género *Baccharis* cuya miel es conocida como miel de Chilca.

El área de obtención de esta miel es principalmente el bajo Delta.



Área de obtención

Características físico-químicas de la miel de Chilca

Color
(mm Pfund) 52 - 99,4

Acidez
(meq/kg) 20,96 - 39

Conductividad
(mS/cm) 0,263 - 0,558

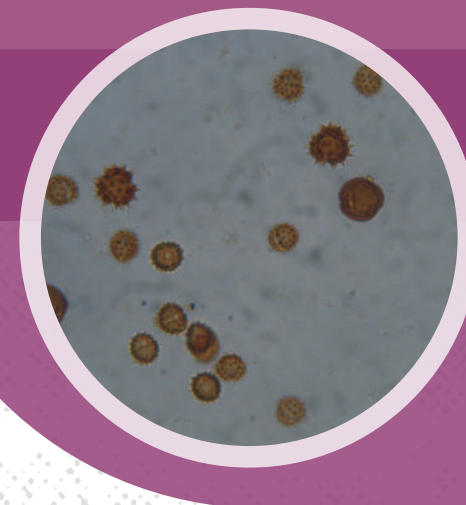
F/G 1,18 - 1,68

Humedad
(%) 16 - 19,8

Características Sensoriales

Miel muy fluida, con cristales finos a medianos, textura suave y persistencia moderada. La granulosis en boca es baja a mediana.

- El color es ámbar claro, con notas amarillas.
- El olor es débil a moderado, poco persistente, rara vez intenso.
- Predominan los olores y aromas frutales (fruta fresca, fruta transformada, pasas de uva), vegetales (húmedo, cereal, madera) y cálidos (acaramelado, lacteado). En ocasiones se percibe una ligera nota animal.
- El gusto es dulce intenso a muy intenso, ocasionalmente con nota ácida.



Microfotografía de polen de *Baccharis* sp

En las muestras se encontraron los siguientes pólenes acompañantes: *Sagittaria montevidensis*, *Polygonum hydropiperoides*, *Mimosa* spp., *Borreria* sp. y *Nymphoides*; *Helianthea*; *Vigna luteola*; *Gymnocoronis spilanthoides*; *Althernanthera* sp. y *Salix* sp.; *Panicum* sp.; *Solanum* sp.; *Tessaria* sp. y *Eucalyptus* sp., pólenes que casi en su totalidad indican una miel procedente de un Humedal. Esta característica permitiría considerarla como un producto diferente de las mieles de Chilca descriptas para Entre Ríos.

Características del grano de polen

- Forma: esferoidal, radial e isopolar.
- Tamaño: 15 µ de diámetro.
- Tipo de apertura: colporado.
- Número de aperturas: 3 (tricolporado).
- Ornamentación de la exina: equinada, espinas de de 2 a 2,5 µm.

